

新聞稿

即時發佈

Yamm 客席主廚 Xavier Palomar 為您帶來西班牙夏日狂熱

(香港，2011年 6月2日) 由6月10日至19日期間，Yamm誠意邀請享負盛名的西班牙食府Tapas Café之大廚 **Xavier Palomar**擔任客席主廚，為食客帶來滋味西班牙風情自助餐。西班牙籍的Xavier擅於將多種飲食文化融合其正宗西班牙烹調技巧，為Yamm自助晚餐增添多款全新菜式，喚醒各位的味蕾，迎接夏日。

大廚 Xavier 曾於西班牙、英國、美國、澳洲、瑞士、泰國等世界多地之高級食府工作。精通五種語言的他，畢生鑽研各國飲食文化並務求將每國的飲食智慧結合，創造出美味佳餚。

大廚Xavier首先以港人至愛鮮味海產作主打，炮製出**西班牙風味大蝦海鮮墨魚飯**。鮮甜結實的大蝦肉配上秘製的西班牙甜辣椒粉口感絕佳，再配合墨魚汁煨飯的味道一拍即合，令兩者的鮮味都發揮得淋漓盡致。

不得不提的是**熱情塞拉諾火腿煨羊肩**，對食材十分講究的大廚Xavier所挑選的均是澳洲一等羊肉。羊肩先去骨，煨以紅綠椒、紅酒及塞拉諾火腿，四種食材互相暉映配合得天衣無縫。豐碩惹味的肉質香氣四溢，令食客一試難忘。

必試之作是大廚的自創菜式**巴斯克式蘆筍千層魚酥**。蘆筍加上鱈魚的配搭鮮味十足，巴斯克式製法之千層酥焗得金黃香脆，口感十足而不乾身，叫人難以抗拒。

除了琳瑯滿目的正宗西班牙地道美食之外，大廚Xavier更為食客精心準備一系列的精緻誘人西班牙甜品，例如**馬德里傳統肉桂炸鮮奶與地道熱情爽脆烤蘋果**，源源不絕於自助晚餐供應，實以其精湛廚藝及華麗的菜色設計，帶領您的味蕾至另一新境界。

歡迎您於 2011 年 6 月 10 日至 19 日期間蒞臨 Yamm 品嚐名廚精製的西班牙盛宴。星期一至四價錢為每位 **HK\$498***，星期五、六、日及公眾假期價錢為每位 **HK\$550***。供應期有限，請即訂座！

查詢及訂座請電 2368 1111

* 另收加一服務費

關於 Yamm

Yamm 提供自助餐及自選菜單，為全天候供應多種環球及亞洲美食之國際廚房。由豐富自助早、午、下午茶及晚餐，以至日本、印度、東南亞及西方各國的特色佳餚，甚至自家製的美味甜點均一應俱全。

Yamm 面積偌大，餐廳室內設計創新別緻，配合矚目的燈光效果，並播放柔和音樂，營造私密舒適的環境。餐廳屢獲殊榮，呈獻令人垂涎的美食、餐飲、果汁及特色茗茶，締造無可比擬的滋味自助餐體驗。Yamm 獲讚譽為全城最炙手可熱的餐飲熱點之一。

位於 The Mira Hong Kong 地面層的自助餐餐廳 Yamm，室內裝潢別出心裁，提供國際佳餚料理，為酒店的重點美食基地。

- 完 -

傳媒查詢，請聯絡：

陳嘉瑩 (Emma Chan)

公共關係經理

地址：香港九龍尖沙咀彌敦道118號

直線電話：(852) 2315 5456

電郵：emma.chan@themirahotel.com

邱卓琪 (Elizabeth Yau)

公共關係主任

地址：香港九龍尖沙咀彌敦道118號

直線電話：(852) 2315 5142

電郵：elizabeth.yau@themirahotel.com



西班牙伊比利亞火腿



Yamm 室內裝潢